

IbM PEMBERDAYAAN PETANI JAMBU METE BERBASIS ENTREPRENEURSHIP

Agus Muliadi¹ & Mursalin Arifin Arjun²

^{1&2}Dosen Program Studi Pendidikan Biologi, FPMIPA IKIP Mataram

E-mail: agussasak@yahoo.co.id

ABSTRACT: The Farmer Group TUNAS MAJU is an organization founded in 2007 and serves to facilitate the cashew farming communities in North Lombok. Farmers only use cashew seeds for sale, while the cashew fruit is not used optimally by farmers, even wasted by useless as waste. Lack of knowledge of farmers become obstacles in managing the cashew fruit, but fruit can be processed into Nata de Mete. Therefore, IbM program is to empower people to cultivate Nata de Mete and Nata de Mete be further processed into a beverage packaging. IbM program has been carried out with the result of performance: (1) a site survey; (2) coordinate with the farmer group chairman TUNAS MAJU and Mangala Village Chief; (3) extension of cashew farmers conducted twice (4) Preparation of training the manufacture of Nata de Mete. (5) The training was conducted by three techniques, namely teaching; Demonstrations; Practice. (6) Assistance carried out by means of direct assistance and consultation. (7) The product produced in this training is Nata de Mete with characteristics that thickness ± 0.8 to 1.8 cm; chewy texture; rather pale white color. Beverage Packaging While that feels good and fresh.

Keywords : Cashew Nut Farmers , Entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Kelompok tani TUNAS MAJU merupakan organisasi yang didirikan pada tahun 2007 dan berperan untuk mawadahi masyarakat petani jambu mete di Lombok Utara. Jambu mete (*Anacardium occidentale* L.) merupakan salah satu komoditas tanaman perkebunan bagi masyarakat Lombok Utara selama ini dan memiliki arti ekonomis yang cukup potensial untuk menopang kehidupan masyarakat karena produksinya yang tinggi setiap tahunnya.

Produksi jambu mete yang dihasilkan kelompok tani TUNAS MAJU Lombok Utara selama ini, hanya memanfaatkan bijinya untuk dijual ke pembeli lokal ataupun luar daerah. Sedangkan buah jambu mete tidak dimanfaatkan secara optimal oleh petani, bahkan terbuang dengan percuma sebagai limbah. Walaupun ada petani yang memanfaatkan, namun itu sebatas sebagai pakan ternak ataupun dikonsumsi dengan jumlah yang sangat terbatas karena buah jambu mete mengandung tanin yang tinggi sehingga menimbulkan rasa sepat.

Buah jambu mete pada dasarnya dapat diolah menjadi beberapa jenis produk makanan yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi, salah satunya adalah *Nata*. Proses pengolahan limbah buah jambu mete menjadi *Nata* tidak membutuhkan waktu yang lama. Umumnya proses pembuatan *Nata* memerlukan waktu 4-

5 minggu (Margono, T., dkk., 2000 dan Kee, L.H., 2002). *Nata* dapat diolah menjadi berbagai jenis minuman segar yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Kemampuan pengolahan jambu mete menjadi *Nata* dan minuman kemasan dilaksanakan dalam program IbM yang bermitra dengan kelompok tani TUNAS MAJU dan UD. SALWA.

METODE

Program IbM dilaksanakan dengan beberapa tahap yaitu: (1) Survei dan analisis Lokasi mitra IbM sebagai bentuk persiapan pelaksanaan dari program dalam IbM ini; (2) Persiapan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses IbM yang sesuai dengan kebutuhan mitra. Dalam proses ini tim IbM dibantu oleh para anggota mitra sebagai bentuk partisipasinya; (3) Penyuluhan meliputi dasar teoritis tentang teknik produksi *Nata* dari limbah buah jambu mete, potensi limbah buah jambu mete sebagai bahan pembuatan *Nata*, dan teknik pembuatan minuman dari *Nata* serta cara pengemasannya. Penyuluhan akan dilakukan sebanyak sebanyak 2 kali dengan metode ceramah, demonstrasi, diskusi dan tanya jawab (4) Pelatihan dan pendampingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program IbM ini telah dilakukan dengan hasil capaian yaitu (1) survei lokasi pada tanggal 6, 9, 16 Mei 2015; (2) berkoordinasi

dengan ketua kelompok tani TUNAS MAJU dan Kepala Dusun Manggala pada tanggal 30 Mei 2015 tentang persiapan penyuluhan; (3) penyuluhan kepada petani jambu mete dilaksanakan dua kali yaitu tanggal 6 dan 13 Juni 2015; (4) Pada persiapan pelatihan pembuatan Nata de Mete dan minuman kemasan, tim melakukan renovasi ruangan untuk pelatihan, beli alat dan bahan, mencetak banner dan VCD Video langkah-langkah pembuatan Nata de Mete dan Minuman Kemasan; (5) Pelatihan yang dilaksanakan dengan tiga teknik yaitu *Pengajaran*, yaitu dengan memberikan penjelasan secara teori tentang langkah-langkah pembuatan Nata de Mete dan Minuman Kemasan; *Demonstrasi*, yaitu membuat percontohan bahan dan alat yang digunakan serta langkah-langkah pembuatan Nata de Mete dan Minuman Kemasan; *Praktik*, yaitu peserta diminta untuk langsung membuat Nata de Mete dan Minuman Kemasan sebagaimana yang dicontohkan dalam tahap demonstrasi. (6) Pendampingan dilaksanakan dengan cara Pendampingan langsung dan Konsultasi. (7) Produk yang dihasilkan dalam pelatihan ini adalah Nata de Mete dengan karakteristik yaitu ketebalannya $\pm 0,8 - 1,8$ cm; tekstur yang kenyal; warna putih agak pucat. Sedangkan Minuman Kemasan yang terasa enak dan segar.



Gambar 1. Proses pembuatan Nata de Mete



Gambar 2. Nata de Mete dan Minuman Kemasan

SIMPULAN

1. Peserta pelatihan memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah buah jambu mete menjadi Nata de Mete dan membuat Minuman Kemasan yang bahannya Nata de Mete.
2. Produk minuman kemasan dari Nata de Mete dapat dijual dan diminati oleh masyarakat.
3. Kelompok tani TUNAS MAJU memiliki minat yang kurang untuk merintis pembentukan kelompok usaha produksi Nata de Mete, sehingga diperlukan adanya pendampingan lanjutan dan dorongan dari pihak-pihak yang berkaitan.

DAFTAR RUJUKAN

- Kartikasari, D. 2008. Pemanfaatan Buah Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.) untuk Pembuatan Nata de Mete. LPPM Universitas Dr. Soetomo Surabaya.
- Kee, L.H. 2002. The Living Science. Singapore : Pearson Education Asia Pte. Ltd.
- Sarjoko, 1991. Bioteknologi : Latar belakang beberapa penerapannya. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Margono, T., dkk., 2000. Buku Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, 1993